

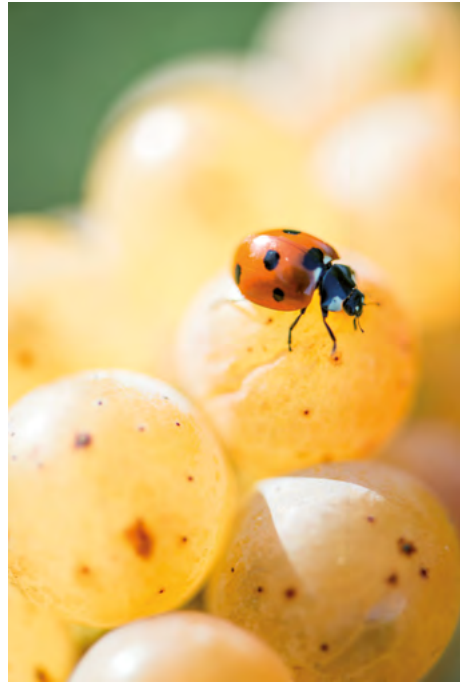


V

VIGNUDELLI
wines

VINI NATURALI & VINI BIOLOGICI

NATURAL WINES & ORGANIC WINES





Un vecchio adagio dice “Siamo ciò che mangiamo”... e secondo noi “siamo anche ciò che beviamo”! Crediamo infatti che ci sia un legame tra la qualità del vino bevuto e come ci sentiamo.

Negli ultimi anni il mondo è cambiato e noi con lui; le nostre abitudini, il nostro modo di vivere e di percepire la natura sono mutati, portandoci ad avere un approccio più consapevole e rispettoso di ciò che ci circonda.

Noi di Vignudelli Wines, abbiamo infatti deciso di adottare **processi produttivi più sostenibili, rispettosi del territorio**, del prodotto e del consumatore.

Per questo motivo produciamo vini **senza l'aggiunta di solfiti**, coltivando i terreni nel rispetto della biodiversità in modo da avere un suolo fertile ed in salute in grado di dare uva di qualità.

An old adage says “We are what we eat”... and for us “we are also what we drink”! In fact, we believe that there is a link between the quality of the wine drunk and how we feel...

In the last few years, the world has changed and we have changed with it; our habits, the way we live and feel the nature has changed, leading us to have a more aware and respectful approach to what surrounds us.

In fact, we at Vignudelli Wines have decided to adopt a more sustainable production processes, respectful of the soil, the product and the consumer.

For this reason we produce wines without **the addition of sulphites**, cultivating the land in respect of biodiversity in order to have a fertile and healthy soil capable of giving quality grapes.

PASSIONE | Dal 1850 la famiglia Vignudelli ha trasmesso alle generazioni successive il valore del duro lavoro e la curiosità per la sperimentazione di nuovi prodotti e sapori. Oggi, questi valori si traducono nella puntigliosa ricerca di antichi vigneti in grado di creare vini unici, capaci di trasmettere la passione di coloro che li hanno pensati.

TOCCO | I nostri vini racchiudono i profumi ed i sapori delle nostre terre: si parte dalle morbide colline piacentine, passando per la ruspante pianura reggiana a quella intraprendente modenese, a noi molto cara, ed approdando così nei dolci colli bolognesi e romagnoli.

QUALITÀ | Gli elementi che compongono il vino sono per noi di cruciale importanza. Per questo motivo, dedichiamo gran parte del nostro tempo alla verifica dei trattamenti applicati alle vigne, al controllo della qualità dell'uva raccolta ed alla quantità di solfiti presenti nel vino.

OBIETTIVO | Creare dei vini a basso contenuto di solfiti, che rappresentino le caratteristiche della nostra regione che per noi sono la “spensieratezza e la gioiosità”.
Queste caratteristiche sono state tradotte creando dei vini fruttati, adatti a tutte le occasioni ed a tutti i palati... e soprattutto che bevi fino all'ultima goccia!

PASSION | Since 1850 the Vignudelli family has passed on to subsequent generations the value of hard work and curiosity for experimenting with new products and flavors. Today, these values translate into the meticulous search for ancient vineyards capable of creating unique wines, capable of transmitting the passion of those who conceived them.

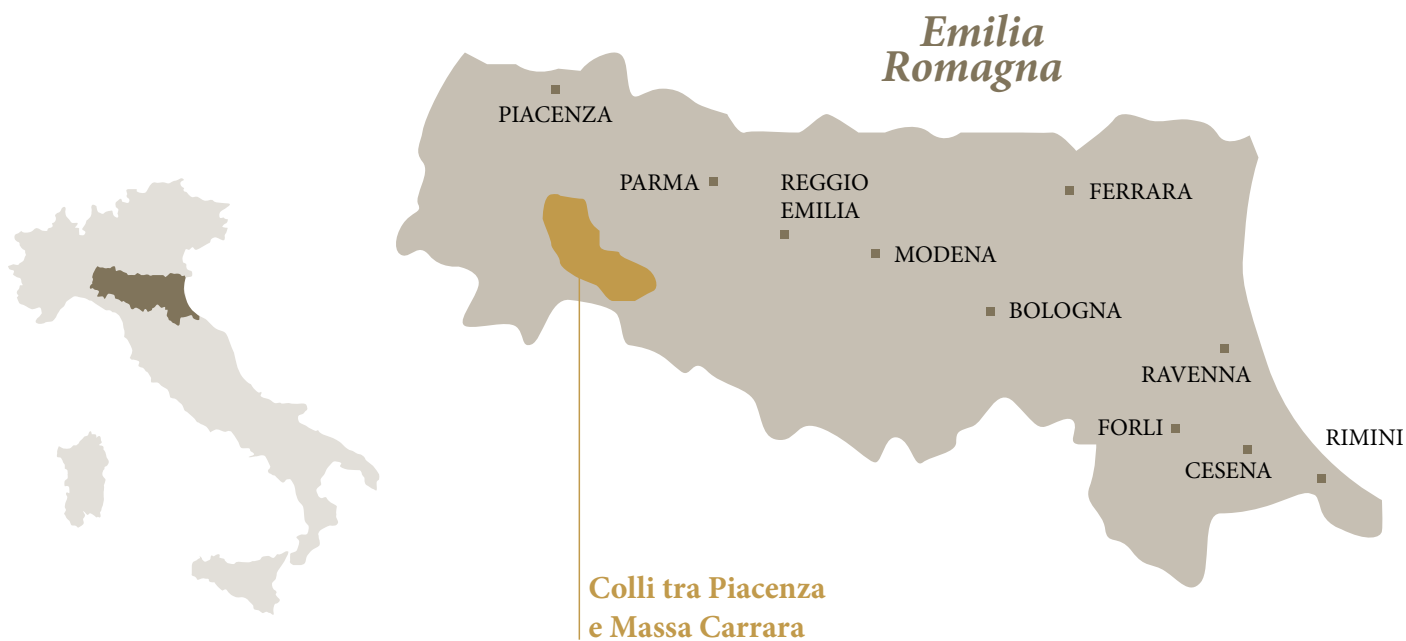
TOUCH | Our wines contain the aromas and flavors of our lands: starting from the soft hills of Piacenza, passing through the free-range Reggio plain to the enterprising Modena one, very dear to us, and thus arriving in the sweet hills of Bologna and Romagna.

QUALITY | Wine's components have a fundamental importance for us. For this reason, we dedicate a large part of our time checking the treatments applied in every vine. We strictly control the quality of the grapes and the quantity of sulphates present in the wine.

GOAL | Is to create wines with very low quantities of sulphites, that represent the characteristics of our region that are the "light-heartedness and joyfulness".
These characteristics have been translated by creating fruity wines, suitable for all occasions and for all palates... and above all, that you drink till the last drop!



VINI
NATURALI
NATURAL
WINES



NAPOLÉON

*Sur
lie*

Vino prodotto con uva Marsanne raccolta a mano, originaria della regione del Rodano settentrionale, ed introdotte nelle colline piacentine dalle truppe Napoleoniche.

I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 400 mt s.l.m. su terreni calcarei ed alcalini. L'imbottigliamento avviene a fine inverno con l'aggiunta di mosto per la seconda fermentazione in bottiglia. In questo modo il vino diventa **naturalmente frizzante** in primavera, senza l'aggiunta di solforosa.

Wine produced with Marsanne grapes, originally from the northern Rhône region, and introduced into the Piacenza hills by the Napoleonic troops.

The vineyards are located at an altitude of 400 meters above sea level on calcareous and alkaline soils. Bottling takes place at the end of the winter with the addition of must for the second fermentation. It happens directly in the bottle. In this way, with the first warm spring the wine becomes **naturally sparkling**, without the addition of any sulphites.

NAPOLÉON SUR LIE

Senza solfiti aggiunti | Metodo ancestrale

DENOMINAZIONE	Napoleon Sur Lie
TIPOLOGIA	Vino bianco frizzante, secco
ALCOL	12,5% Vol.
UVAGGIO	Marsanne
AREA DI PRODUZIONE	I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 400 mt s.l.m.
TERRENO	Calcereo ed alcalino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• rifermentazione in bottiglia secondo metodo ancestrale con lieviti indigeni• nessuna filtrazione e senza aggiunta di solforosa
COLORE	Giallo paglierino
RESIDUO ZUCCHERINO	3 gr/l
PROFUMO	Aromi di agrumi, lievito, frutta tropicale ed essenze floreali
SAPORE	Vivace, dalla facile beva
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6°C
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L

CLASSIFICATION	Napoleon Sur Lie
WINE TYPE	Sparkling white wine, dry
ALCOHOL	12,5% Vol.
VARIETY	Marsanne
PRODUCTION AREA	The vineyards are located at an altitude of about 400 meters above sea level
SOIL	Calcareous and alkaline
TRAINING SYSTEM	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
CULTIVATION METHOD	Integrated cultivation according to the disciplinary "Quality controlled" from Emilia-Romagna Region
HARVEST	End of August
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• second fermentation directly in the bottle, according to ancestral method, with indigenous yeasts• no filtration and no addition of sulphites
COLOR	Straw yellow
RESIDUAL SUGAR	3 gr/l
WINE AROMAS	Citrus, notes of almond, white flours
TASTING NOTES	Fresh, sapid, elegant
SERVING TEMPERATURE	5-6°C
BOTTLE SIZE	0.75 L

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / PAIRINGS

Aperitivo / Aperitif, Cruditè, Primi e Secondi di pesce / Fish plates, Fresh cheese, Acciughe del cantabrico / Cantabrian Anchovies.



NAPOLÉON

Sur Lie



NAPOLÉON SUR LIE ROSÉ

NAPOLÉON
R O S É
*Sur
lie*

Senza solfiti aggiunti | Metodo ancestrale

DENOMINAZIONE	Napoléon Sur Lie Rosé
TIPOLOGIA	Vino rosato frizzante, secco
ALCOL	12,5% Vol.
UVAGGIO	Marsanne e Barbera
AREA DI PRODUZIONE	I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 400 mt s.l.m.
TERRENO	Calcareo ed alcalino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • rifermentazione in bottiglia secondo metodo ancestrale con lieviti indigeni • nessuna filtrazione e senza aggiunta di solforosa
COLORE	Rosa intenso
RESIDUO ZUCCHERINO	3 gr/l
PROFUMO	Fruttato, con note di fragola, agrumi e frutti di bosco, accompagnate da note floreali
SAPORE	Vivace, dalla facile beva
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6°C
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L

CLASSIFICAZIONE	Napoléon Sur Lie Rosé
WINE TYPE	Sparkling Rosé wine, dry
ALCOHOL	12,5% Vol.
VARIETY	Marsanne and Barbera
PRODUCTION AREA	The vineyards are located at an altitude of about 400 meters above sea level
SOIL	Calcareous and alkaline
TRAINING SYSTEM	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
CULTIVATION METHOD	Integrated cultivation according to the disciplinary "Quality controlled" from Emilia-Romagna Region
HARVEST	End of August
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • second fermentation directly in the bottle, according to ancestral method, with indigenous yeasts • no filtration and no addition of sulphites
COLOR	Strong Pink
RESIDUAL SUGAR	3 gr/l
WINE AROMAS	Fruity, with notes of strawberry, citrus and berries
TASTING NOTES	Vibrant, dry, sapid
SERVING TEMPERATURE	5-6°C
BOTTLE SIZE	0.75 L

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / PAIRINGS



Aperitivo / Aperitif, Ravioli ricotta e spinaci (Ravioli stuffed with spinach and fresh cheese), Crudité,
Primi e Secondi di pesce / Fish plates, Pizza, Focaccia.



NAPOLÉON SUR LIE ORANGE

NAPOLÉON
O R A N G E
*Sur
lie*

Senza solfiti aggiunti | Metodo ancestrale

DENOMINAZIONE	Napoléon sur lie Orange
TIPOLOGIA	Vino bianco macerato frizzante
ALCOL	12,5% Vol.
UVAGGIO	Marsanne e Malvasia
AREA DI PRODUZIONE	I vigneti si trovano ad un'altitudine di circa 400 mt s.l.m.
TERRENO	Calcareo ed alcalino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• macerazione di uve bianche con le bucce per 5 giorni• rifermentato in bottiglia secondo metodo ancestrale con lieviti indigeni• nessuna filtrazione e senza aggiunta di solforosa
COLORE	Arancione
RESIDUO ZUCCHERINO	3 gr/l
PROFUMO	Note di frutta candita, miele, lavanda e legno affumicato
SAPORE	Al Palato è avvolgente, sapido, pieno, andando da note morbide mielose a note aspre di lime e cedro
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6°C
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L

CLASSIFICATION	Napoléon sur lie Orange
WINE TYPE	Macerated sparkling white wine
ALCOHOL	12,5% Vol.
VARIETY	Marsanne and Malvasia
PRODUCTION AREA	The vineyards are located at an altitude of about 400 meters above sea level
SOIL	Calcareous and alkaline
TRAINING SYSTEM	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
CULTIVATION METHOD	Integrated cultivation according to the disciplinary "Quality controlled" from Emilia-Romagna Region
HARVEST	End of August
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• maceration of white grapes with their skins for 5 days• refermented in the bottle according to Ancestral Method with indigenous yeasts• no filtration and no addition of sulphites
COLOR	Orange
RESIDUAL SUGAR	3 gr/l
WINE AROMAS	Notes of candied fruit, honey, lavender and smoked wood
TASTING NOTES	Enchanting taste, savory, full. It goes from soft honey notes till sour notes of lime and cedar
SERVING TEMPERATURE	5-6°C
BOTTLE SIZE	0.75 L

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / PAIRINGS



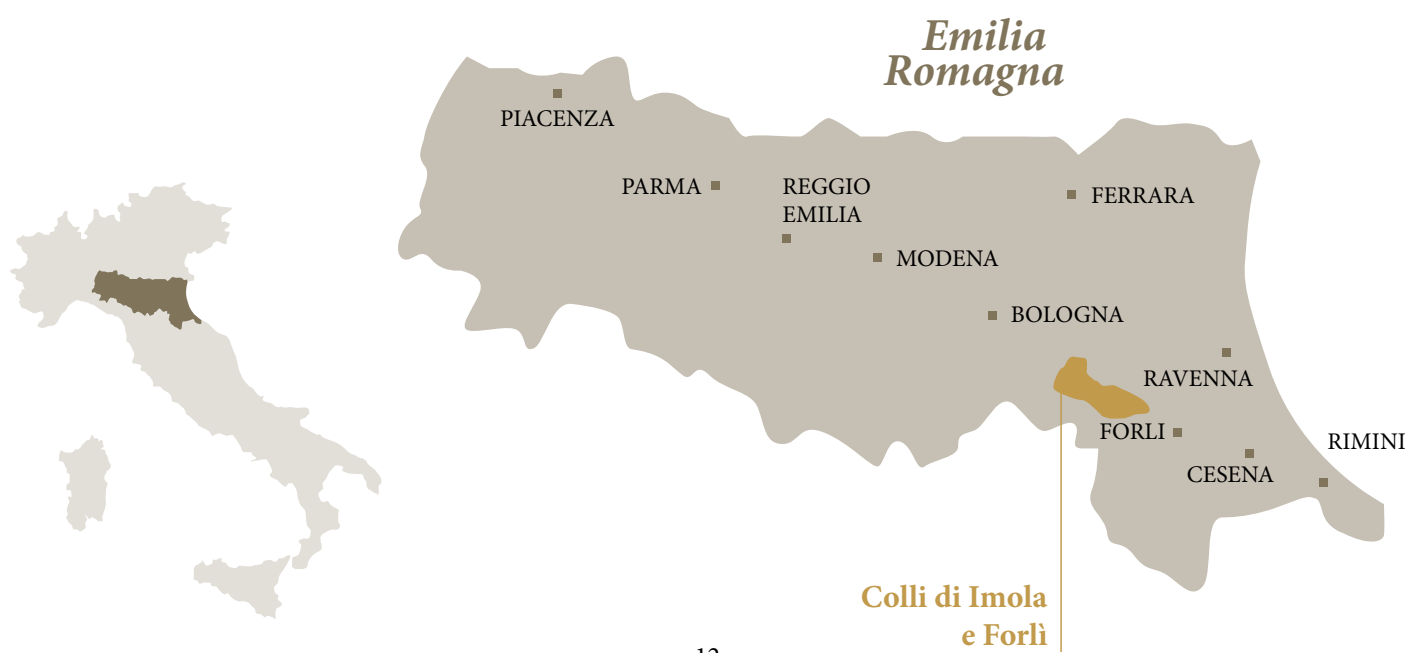
Formaggi di media e lunga stagionatura / medium and long seasoned cheeses, frutta secca, biscotti salati e mostarde / dried fruit, salted biscuits and mustards.
Faraona ripiena di castagne e melograno / guinea fowl stuffed with chestnuts and pomegranate, ed altre selvaggine di questo tipo / and other game of this type.







VINI
BIOLOGICI
ORGANIC
WINES



SANGIOVESE

SUPERIORE

Vino rosso ottenuto da uve Sangiovese di Romagna in purezza. Coltivate in biologico e rigorosamente raccolte a mano i primi di Ottobre, vengono fatte macerare per circa 10 giorni sulle bucce. L'affinamento avviene in acciaio e vasche in cemento vetrificato. È un Sangiovese dalla grande personalità e con una forte identità territoriale che punta tutto sull'immediatezza e sulla pronta bevibilità, senza dimenticare le caratteristiche aromatiche e di mineralità tipiche del vitigno a bacca rossa assoluto principe della produzione emiliano-romagnola.

Dark ruby red, with light purple hues. The nose is dominated by intense notes of ripe red fruits, cherry, black currant and blackberry. On the palate it is very balanced and harmonious.

SANGIOVESE SUPERIORE

Vino biologico | Sangiovese di Romagna Superiore D.O.C.

DENOMINAZIONE	Romagna DOC
TIPOLOGIA	Vino DOC rosso
ALCOL	13% Vol.
UVAGGIO	100% Sangiovese
AREA DI PRODUZIONE	I vigneti si trovano sulle colline imolesi ad un'altitudine di 120 mt s.l.m.
TERRENO	Limoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	G.D.C. (Geneva Double Courtain)
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
EPOCA DI RACCOLTA	Primi di Ottobre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • fermentazione alcolica • macerazione di 10 giorni • malolattica in acciaio e cemento vetrificato
COLORE	Rosso rubino con sfumature violacee
RESIDUO ZUCCHERINO	7.5 gr/l
PROFUMO	Spiccano note di frutta rossa con un finale che richiama la viola e la cannella
SAPORE	Armonico, carnoso, giustamente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L

CLASSIFICATION	Sangiovese DOP
WINE TYPE	Red still wine DOP
ALCOHOL	13% Vol.
VARIETY	100% Sangiovese
PRODUCTION AREA	The vineyards are located on Imola's hills at an altitude of about 120 mt a.s.l.
SOIL	Silty, medium textured
TRAINING SYSTEM	Spurred cordon and G.D.C. (Geneva Double Curtain)
CULTIVATION METHOD	Organic
HARVEST	Beginning of October
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • alcoholic fermentation • 10 days maceration • malolactic fermentation in steel and glass-lined concrete
COLOR	Dark ruby red with purple hues
RESIDUAL SUGAR	7.5 gr/l
WINE AROMAS	Notes of red fruit stand out with a final that recalls violets and cinnamon
TASTING NOTES	It is a full-bodied wine, correctly tannic, soft and well-balanced
SERVING TEMPERATURE	16-18°C
BOTTLE SIZE	0.75 L

ABBINAMENTI GASTRONOMICI / PAIRINGS





Trancio di tonno marinato / Tuna steak, Sushi, tartare classica, Tagliatelle alla Bolognese.







via Mascagni, 1 - 42048 Rubiera - Reggio Emilia
Ph. +39 327 90 95 567 - www.inviaemiliawine.net

 Vignudelliwines  #vignudelliwines